

**BIOS**  PREMIUM  
ARTESIC  
SPRING WATER



VITA KUR - Nockbergquell Betriebs- und Management GmbH



biosphären  
park  
nockberge

- von Hand
- ohne Druck
- nachhaltig
- ökologisch
  
- abgefüllt in den Nockbergen:



Vita Kur Nockbergquell GmbH  
Mautweg 51, A-9710 Feistritz / Drau  
Mail: [office@supersberger.at](mailto:office@supersberger.at)  
Tel.: +43 / (0) 4245/ 649 89, Fax DW 13

Ein Unternehmen der

**SUPERSBERGER GROUP**

## **Warum BIOS WATER?**

Die artesische BIOS WATER Quelle entspringt aus eigener Kraft im geschützten Biosphärenreservat Nockberge in Kärnten auf einer Höhe von über 1000 Metern. Das Wasser enthält die besondere Energie der Tauern und die über Jahrhunderte aufgenommenen Informationen der Mineralien- und Gesteinswelt der 60 Millionen Jahre alten Alpen.

Das basische und artesische Bergquellwasser aus den Nockbergen ist ein besonderes Luxus- bzw. Edewasser. Artesische Bergquellen sind äußerst selten und zeichnen sich durch ihre besondere Reinheit und ihren ausbalancierten Mineraliengehalt aus. Die Fachwelt spricht von „reifem Wasser“.

Damit bietet das BIOS WATER ideale Voraussetzungen und Alleinstellungsmerkmale für eine erfolgreiche Vermarktung als Edewassermarkete.

### **1.1. Die besonderen Merkmale des BIOS WATER:**

- von höchster Reinheit und Qualität
- von natürlicher Reife
- ausgestattet mit dem optimalen pH-Wert
- perfekt ausbalancierter Mineraliengehalt
- sehr geringer Mineraliengehalt und daher von größtem gesundheitlichen Nutzen
- auf energetisch (bio-physikalisch) allerhöchstem Niveau – ein echter *energy drink*
- absolut geschmacksneutral und daher zu jedem Essen passend
- wunderbar frisch und belebend in Geschmack und Wirkung
- besonders mild und weich auf der Zunge und beim Schlucken
- wird zart, unaufdringlich und umgehend belebend wahrgenommen
- ohne Konservierungsstoffe beinahe unbegrenzt haltbar
- keine gesundheitsschädlichen Konservierungsmethoden –
- keine Kohlensäure,
- keine Ozonierung,
- keine radioaktive Bestrahlung
- in Handarbeit und ohne Druck abgefüllt (natürliche Wasserstruktur bleibt erhalten)
- BIOS WATER Wassermanufaktur mit Quellenbesichtigung – in Abschnitten für die Öffentlichkeit zugänglich
- ermöglicht Bio- Zertifizierung (Landwirtschaftskammer)
- für die Zubereitung von Babynahrung geeignet
- lebendig aktives Wasser mit nachweisbarer Vitalisierungsenergie

### **1.2. Artesisches BIOS WATER hat folgende Wirkungen (u.a.) auf den menschlichen Organismus:**

- transportiert Schadstoffe, Ablagerungen und Stoffwechselendprodukte leicht aus dem Körper heraus (Entgiftung, Entschlackung) und unterstützt dadurch die Heilung/ lindert chronische Entzündungen und Schmerzen
- verbessert die Verdauung
- verbessert die Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit
- schafft ein Wohlfühl, ein Gefühl der Frische
- perfektioniert den Nährstofftransport
- verbessert die Fließfähigkeit sämtlicher Körperflüssigkeiten
- u.v.m.

**Es ist das Ziel, BIOS WATER als eine Premium - Wasser- Edelmarke im weltweiten Luxusmarkt zu etablieren, die sich nicht nur durch ihre edle und einzigartige Verpackung definiert, sondern auch inhaltlich das hält, was es verspricht: die Gesundheit zu fördern.**

Unsere Positionierung...

***Premium Artesic Spring Water – Basic your life***



**Unser artesisches Quellwasser muss nicht hochgepumpt werden, sondern gelangt aus eigener Kraft an die Oberfläche. Das Wasser ist reif, von größter Reinheit und höchster Qualität, es ist voller Leben und dient dem Leben.**

**Unser artesisches Bergquellwasser ist aufgrund seiner Reife vollkommen OHNE Konservierungseingriffe beinahe unbegrenzt haltbar und wird in keinster Weise chemisch oder anderweitig manipuliert. Es ist Wasser in seiner reinsten, ursprünglichen und natürlichen (gedachten) Qualität. Das schmeckt jeder!**

**Das artesische Bergquellwasser der BIOS WATER Quelle ist von allerhöchster Reinheit. Während der vergangenen Jahrhunderte ist das Wasser durch ewige Gesteins- und Mineralschichten gewandert, ist natürlich gefiltert und mineralisiert worden, hat Energien in sich aufgenommen und lebensfördernde Informationen. Und es kommt erst dann zum Vorschein, wenn es gut und richtig ist für Mensch und Tier. Es ist von derjenigen Qualität und Reinheit, die zum Erhalt des Lebens auf diesem Planeten erforderlich ist.**

**unser Fazit...**

#### **Alleinstellungsmerkmale**

- das sehr seltene artesisches Bergquellwasser wie das aus den Nockbergen ist
- von höchster Qualität
- absoluter Reinheit
- natürlicher Reife
- mit perfekt ausbalanciertem Mineraliengehalt
- (s. amtl. Untersuchungszeugnis im Anhang)
- Basisch mit perfektem Ph- Wert
- BIO und VEGAN zertifizierbar
- frei von Acetaldehyd und Chlor





**Anmerkung: im hochpreisigen Premium, bzw. Luxussegment hat keines der Wässer auch nur annähernd die Qualität wie unseres**

- Ohne jeglichen Druck von Hand abgefüllt (erste Wassermanufaktur Österreichs)
- Kein Versteckspiel, reine Wahrheit: Unsere Quelle kann von der Öffentlichkeit jederzeit besichtigt werden. Jeder kann sich von der Originalität und Herkunft unseres Wassers selbst überzeugen
- keine Konservierungseingriffe; beinahe unbegrenzt haltbar
- keine Ausbeutung der Quelle; nur kleine Chargen werden abgefüllt, was die Kostbarkeit unseres Wassers noch unterstreicht. Nur 2 Mitbewerber füllen ebenfalls nur kleine Chargen ab
- unvergleichlich weicher und erfrischender Geschmack, angenehm im Rachen
- vitalisierende Energie ist sofort spürbar
- geringer Mineraliengehalt
- unvergleichliche Transportkapazitäten
- ausgezeichnet von 198 Spitzen Köchen durch das International Taste Institute



2022 Superior Taste Award results



2023 Superior Taste Award results

**Weltklasse-Köche und -Sommeliers zeichnen 2.350 Lebensmittel und Getränke für ihren hervorragenden Geschmack aus**

**Brüssel 1. Juni 2022:** hat die Jury des Internationalen Geschmacksinstituts, die sich aus einigen der besten Köche und Sommeliers der Welt zusammensetzt, 2.350 Lebensmittel- und Getränkeprodukte mit dem Superior Taste Award 2022 ausgezeichnet. Überall auf der Welt investieren Lebensmittel- und Getränkehersteller erheblich in die Qualität und den Geschmack ihrer Produkte. Im Jahr 2022 ist die Zahl der Produkte, die sich unseren Geschmacksbewertungen unterzogen haben, stark gestiegen, vor allem im Bereich der Gesundheits- und Nachhaltigkeitsprodukte.



## Superior Taste Award

**2.350 Produkte** erhielten den Superior Taste Award, eine Zertifizierung, die an Produkte vergeben wird, die die Erwartungen unserer Küchenchefs und Sommeliers erfüllen oder übertreffen (Verkostungsnote über 70 %). Die ausgezeichneten Produkte sind gut gemacht, ausgewogen und köstlich. Jedes Jahr werden Tausende von Produkten bewertet, und nur die besten werden ausgezeichnet.

Eine Liste der 2022 ausgezeichneten Produkte finden Sie auf der Website des International Taste Institute unter [www.taste-institute.com](http://www.taste-institute.com)

## 51 Prestige Awards

Das International Taste Institute zeichnet Erzeuger aus, die über mehrere Jahre hinweg eine gleichbleibend hohe Produktqualität aufweisen. Im Jahr 2022 haben wir verteilt:

33 Crystal Taste Awards, die an Produkte vergeben werden, die 3 Jahre in Folge mit 3 Sternen ausgezeichnet wurden.

18 Diamond Taste Awards, die an Produkte vergeben werden, die in einem Zeitraum von 10 Jahren 7 Mal mit 3 Sternen ausgezeichnet wurden.

## Making the world a tastier place

Alan Coxon, president of the International Taste Institute chef jury:

"Spitzenköche aus der ganzen Welt, die alle führenden kulinarischen Verbände vertreten, Michelin-Sterneköche, Chefköche von Präsidenten und Königshäusern, sie alle kommen zusammen, um Verbraucherprodukte aus aller Welt zu bewerten. Es ist eine Freude, solche besonderen Zeiten und Momente mit so leidenschaftlichen Menschen zu teilen, die alle aus Liebe zum Essen, zu Produkten und zum Beruf zusammengekommen sind."



Unsere Jury bringt ihre Erfahrungen aus der Gastronomie in den Dienst der Lebensmittel- und Getränkeindustrie ein. Sie hilft den Herstellern, die geschmackliche Qualität ihrer Produkte zu verbessern, und trägt so zu unserer Mission bei, die Welt schmackhafter zu machen."

### **Gesund und nachhaltig - aber auch leckerer**

Im Jahr 2022 haben wir erneut ein starkes Wachstum bei den Einreichungen von gesundheits- und nachhaltigkeitsbezogenen Produkten verzeichnet.

Bei pflanzlichen Fleisch- und Milchalternativen, glutenfreien und veganen Produkten ist ein zweistelliger Anstieg zu verzeichnen. Für diese Kategorien ist der Geschmack entscheidend. Eine Studie von Ingredion Proprietary Research aus dem Jahr 2022 hat gezeigt, dass für 53 % der Käufer pflanzlicher Lebensmittel der Geschmack" das wichtigste Kaufkriterium ist, weit vor Ernährung", Markenwert" oder Bequemlichkeit".

Eric de Spoelberch, CEO des International Taste Institute: "Produkte herzustellen, die gesund sind und gleichzeitig gut schmecken, ist eine große Herausforderung für die Lebensmittelindustrie. Wir freuen uns sehr, dass eine wachsende Zahl von veganen oder pflanzlichen Produkten, die in diesem Jahr bei unseren Bewertungen eingereicht wurden, von unserer Jury ausgezeichnet wurden. Dies ist eine deutliche Verbesserung im Vergleich zu den Vorjahren und zeigt, dass die Hersteller erheblich in die geschmackliche Qualität dieser Produkte investieren".

### **Über das International Taste Institute**

Das 2005 gegründete International Taste Institute mit Sitz in Brüssel, Belgien, bewertet und zertifiziert den Geschmack von Lebensmitteln und Getränken aus der ganzen Welt. Seine Jury setzt sich aus über 200 renommierten Köchen und Sommeliers aus 15 europäischen Koch- und Sommelierverbänden zusammen.

Im Laufe der Jahre wurden mehr als 20 000 Produkte von der Jury des Internationalen Geschmacksinstituts zertifiziert, der renommierte Köche und Sommeliers wie Ferran Centelles (Chefsommelier der Stiftung El Bulli), Gabi Lucas (bester Sommelier Spaniens 2021) angehören, Alain Nonnet (2 Michelin-Sterne seit 36 Jahren), Gaetano Raguni (Gewinner des italienischen Bocuse d'Or 2017), Bernard Vaussion (Chefkoch des französischen Staatspräsidenten) und Cristina Figueira (1 Michelin-Stern), neben vielen anderen ausgezeichneten Köchen und Sommeliers.

Das International Taste Institute führt eine objektive sensorische Bewertung durch: Seine Jury arbeitet nach einer strengen Methode der Blindverkostung, bei der die Produktproben anonymisiert werden, um jegliche Verzerrung der Bewertung zu vermeiden. Neben der Bewertung der Produktleistung nach den 5 standardmäßigen sensorischen Kriterien gibt die Jury Kommentare sowie Vorschläge für weitere Produktverbesserungen und Speisekombinationen ab.

Die Namen der ausgezeichneten Produkte und Hersteller finden Sie unter [www.taste-institute.com](http://www.taste-institute.com). Für weitere Informationen oder für Interviews wenden Sie sich bitte an Eric de Spoelberch at +32 2 372 34 22 oder [eric@taste-institute.com](mailto:eric@taste-institute.com).

Und jetzt spricht der Heilpraktiker...

*Unser Wasser ist vergleichbar einer Putzkolonne. Der menschliche Körper wird durch unser Quellwasser von Schadstoffen befreit und wird dadurch die Basis für seine Gesundheit schaffen. Gleichzeitig bringt das Wasser alle Nährstoffe zur Zelle. Wässer, die Schadstoffe enthalten, haben kaum eine Möglichkeit und erst recht nicht die Energie, im Körper abgelagerte Schadstoffe zu lösen, aufzunehmen und auszuleiten. Man könnte sagen: Während unser Wasser den Körper entgiftet, bringen die meisten anderen Wässer erst Gifte hinein.*

- Artesisches Bergquellwasser ist sofort zellverfügbar.

In jeder Sekunde geschehen etwa 1 Million chemischer Reaktionen in nur 1 Sekunde, und beinahe alle sind ohne gutes Wasser nicht machbar. Die meisten dieser Reaktionen finden innerhalb der Zellen statt. Dafür bedarf es lebendiges Wassers wie dem unseren. edles, einzigartiges Flaschendesign, adäquate Verpackung und Accessoires

- streng limitiertes Angebot
- Verbindung Qualität UND gesundheitsfördernd (ob man will oder nicht)
- Ein Wasser, das in der Lage ist, hochbezahlte Profisportler noch teurer zu machen (weil konstant leistungsstärker, schneller wieder fit, kaum noch erkrankt etc.) - Wasser trinken mit Stil und hohem persönlichem Nutzen
- zur Zubereitung von Babynahrung geeignet und damit auch das beste Wasser für die werdende und stillende Mutter

Das artesische Bergquellwasser ist insbesondere im hochpreisigen Premium - Luxussegment von unübertroffener Qualität, Reinheit und Güte. Jeder Wassersommelier wird ohne weiteres davon überzeugt sein und feststellen, dass unser Wasser zu wirklich jedem Gericht, sei es auch noch so exklusiv, gereicht werden kann.

Jeder Leistungssportler wird es lieben, weil unser Wasser den eigenen Marktwert erhöhen wird ebenso wie den eigenen Gesundheitsstatus. Jeder Erkrankte wird es nicht mehr missen wollen, weil unser Wasser spürbar hilft.

Weitere Alleinstellungsmerkmale werden insbesondere im Rahmen der Sortimentspolitik durch die Zusammenarbeit mit der Wasserakademie konstatiert werden können.



Damit haben wir wirkliche Alleinstellungsmerkmale, die andere Wässer auch nicht durch deren Marketingabteilung herbeizaubern können. Unser artesisches Bergquellwasser ist somit das einzige, was den Namen Premium - Luxuswasser wirklich verdient, denn es ist kostbar wie das Leben.



### Unser Wasser macht es möglich, dass

- es weich, frisch und zu jedem Essen schmeckt
- es kostbar wie das eigene Leben ist
- es für die Zubereitung von Babynahrung bestens geeignet ist
- es das beste für jedes Kind sei, dass es unser Wasser zu trinken bekommt
- es das beste Getränk für Familie und Freunde ist
- es verjüngt und Falten reduziert
- es schönere Haut macht
- es die Zellerneuerung positiv beeinflusst
- es Energie bringt
- es Leistung, Konzentration und Schönheit steigert
- es unerlässlich ist, wenn man etwas äußerlich so Schönes mit etwas so wunderbar (gesundheitlich) Nützlichem verbinden kann
- es schönere Haare und Nägel verursacht
- es beim Abnehmen hilft
- es den Körper in ein basisches Niveau bringt
- u.v.m.

### BAKTERIOLOGISCHE WASSERUNTERSUCHUNG (Auszug)

KBE Keimzahl in ml Wasser		0 (bei 37 Grad)
KBE Keimzahl in ml Wasser		0 (bei 37 Grad)
Aussehen	Färbung	farblos
Aussehen	Trübung	klar
Aussehen	Feststoffe	keine
Geruch		geruchlos
Wassertemperatur		6,3 Grad C.
Elektr. Leitfähigkeit		102 qS





## CHEMISCHE TRINKWASSERUNTERSUCHUNG

pH-Wert	6,83 (bei 20 Grad)
Nitrit	n.n.
Eisen	n.n.
Calcium	13,4 mg/l
Magnesium	2 mg/l
Natrium	1,4 mg/l
Kalium	2,5 mg/l

(Auszug aus Prüfbericht)



## International Taste Institute



Österreichische UNESCO-Kommission  
Austrian Commission for UNESCO  
Commission Autrichienne pour l'UNESCO

LEBENSMITTEL-  
UNTERSUCHUNGS-  
ANSTALT KÄRNTEN



CARINTHIAN INSTITUTE  
FOR FOOD ANALYSIS  
AND QUALITY CONTROL  
Tel.: 0463 / 32130  
Fax: 0463 / 34174  
EMAIL: post.lua@ktn.gv.at



Akkreditierte Prüf- und  
Überwachungsstelle  
GZ: 92714/634-IX/298



biosphären  
park  
nockberge



Vita Kur Nockbergquell GmbH  
Mautweg 51, A-9710 Feistritz / Drau  
Mail: office@adfontes-holidayresort.at  
Tel.: +43 / (0) 4245/ 649 89, Fax DW 13

Ein Unternehmen der

SUPERSBERGER GROUP